

«Больше, чем дней в году»

О СЫРАХ

шеф-повар пиццерии Воссонсипо Александр Коротин

— Давно человечество наслаждается вкусом сыра?

— Насчет «наслаждается» — не знаю: трудно представить вкус первого сыра. Но сам процесс и принцип изготовления сыра известен как минимум 5000 лет. Как и многое другое, сыр придумали случайно, но и до сегодняшнего дня не все секреты и возможности этого продукта открыты. При этом многие технологии остались практически неизменными — например, как в случае с сырами с плесенью — специально подсаженные тонкими длинными иглами внутрь сыра штаммы плесени, процесс «пикировки», помогающий равномерно распределиться плесени внутри сыра, соль и пещеры. От этой технологии вряд ли когда откажутся.

— Подсчитано, сколько всего сортов сыра в мире?

— Думаю, это невозможно. Во Франции говорят: «Сыров больше, чем дней в году». И это они говорят только про свои сыры. Итальянских сыров насчитывается порядка четырехсот сортов, прибавьте к ним сыры из других стран и попробуйте подсчитать, сколько получится всего!

— Какие сыры сугубо итальянские?

— Условно их можно поделить по месту происхождения и по сырью. На севере, в таких регионах как Пьемонт, Лигурия или Эмилия-Романья, делают сыры из коровьего молока. В центральных регионах — Умбрия, Тоскана, Лацио — из молока буйволиц. И, наконец, на юге — в Сицилии, Сардинии, Базиликате — используют молоко коз и овец. Есть даже сорта, названные в честь города, — это Горгонзола, что на севере Италии.

— А вы как используете сыры в меню?

— У нас не меньше половины блюд в меню приготовлены с использованием итальянских сыров, они идут и как самостоятельное блюдо, и в супы, и в салаты, и в горячее, и в десерты. Постоянно используем двадцать наименований. Например, в пиццу у нас идет моцарелла филанте — это сыр с добавлением творога, со смягченным вкусом, более дорогой, чем обычно используемые сыры этого семейства, но оно того стоит. Еще мы используем для нашей фирменной пиццы сыр строккино — очень молодой сыр, хранят его не больше двух недель.

— Какие сыры считаются эксклюзивными для нашего города?

— Сыр бурата — очень изысканный, настоящий деликатес. В обращении он очень капризный: самолетом его доставляют из Италии в Москву, откуда на машине привозят к нам, и остается всего четыре-пять дней на то, чтобы насладиться его свежим молочным вкусом. При изготовлении бураты в форму, выложенную пластинами моцареллы — так называемое сырное тесто, закладывают горячую сырную массу и собирают в мешочек, который сверху заливают густыми сливками. Потом сыр обычно заворачивают в зеленые листья банана или асфоидилы — растения семейства лилейных. Своих гостей мы всегда предупреждаем о днях, когда этот сыр есть у нас в предложении.



РОМАНГОВИЧ

УСПЕХ АССОРТИ ИЗ СЫРОВ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В АНСАМБЛЕ НЕСКОЛЬКИХ СОРТОВ: ТВЕРДЫХ, МЯГКИХ, ПЛОТНЫХ, С ПЛЕСЕНЬЮ

— На что обратить внимание при выборе и хранении сыра?

— На свои предпочтения, во-первых. На то, для чего приобретаете сыр, и на срок хранения. Идеальный способ хранения уже готового сыра — вакуумирование. Так как срок реализации сыров весьма различен — от пяти суток до полугода, следует внимательно отнестись к этому пункту и прочитать рекомендации производителя. Поскольку для домашнего использования сыр редко приобретают в большом количестве и съедается этот сыр быстро, риск ошибиться не особо велик. Ну а с чуть залежавшимся сыром могу посоветовать приготовить пиццу.

— Для сыров существуют специальные ножи...

— Да, есть четыре основных вида ножей для сыра, их различают по тому же принципу, что и сам продукт, — по принципу плотности. Чем плотнее сыр, тем короче и толще нож, чем свежее, мягче сыр, тем нож тоньше. Все просто. Для некоторых сортов, правда, придумали специальные нарезки, например для швейцарского тет де муан, что в переводе означает «голова монаха», используют жироль, позволяющий

состругивать сыр тончайшими ломтиками за счет вращения по кругу.

— Сыры часто подают в качестве закуски и десерта. Какие лучше использовать и с чем сочетать?

— Успех ассорти из сыров заключается в ансамбле нескольких сортов: твердых, мягких, плотных, с плесенью. Для десертной тарелки хороши такие сыры, как горгонзола, — идеально с ним сочетается мед, у нас, например, это мед с трюфельным маслом. Пармезан идет с бальзамиком, а еще можно глазировать его темным шоколадом. К полутвердым сырам хорошо подать виноград, к мягким сырам лучше всего клубника и груша, к пекорино — оливки с косточкой. Из орехов к сырам рекомендую грецкие, а также обжаренный миндаль и кешью. Есть даже устоявшиеся сочетания с собственным названием, например капрезе — закуска из моцареллы (в идеале — из молока черных буйволиц), свежих помидоров, базилика и оливкового масла, приправленных солью и черным свежемолотым перцем. Закуска итальянская, повторяющая цвета флага страны. Очень приятная на вкус, и дома легко приготовить.

Беседовала Мария Савоськина